



Beringer Napa Valley Chardonnay 2019

CHF 35.00 | 10 cl = CHF 4.67

Aromi di agrumi vivaci, ananas, pera bianca e un accenno di limone si fondono con note di nocciola, noce moscata e delicati sentori burrosi. Il palato ha una consistenza cremosa ben supportata da una succosa acidità e da un lungo finale speziato. Un classico esempio di Chardonnay della Napa Valley.

Produttore	Beringer Vineyards
Categoria	Vino bianco
Paese	Stati Uniti d'America
Regione	Kalifornien
Sottoregione	Napa Valley
Annata	2019
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	15.0 %
Temperatura di degustazione	12° - 14°
Invecchiamento	fino a 2029
Vitigni	Chardonnay
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	318679
Adatto a	Pollame, Carne di vitello, Pesce



Vinificazione

Le uve vengono raccolte di notte e al mattino presto per preservarne la freschezza. La fermentazione avviene in botti di rovere francese, di cui un quarto nuove. In queste botti il vino svolge anche la fermentazione malolattica e viene ulteriormente affinato per 8 mesi. Le fecce sono rimescolate mensilmente, il che conferisce al vino una consistenza cremosa.

Terroir

Le uve provengono dalle due sottoregioni più fresche della Napa Valley, Los Carneros e Oak Knoll. Entrambe si trovano nella parte meridionale della Napa Valley, vicino alla baia di San Pablo. Da lì proviene una nebbia rinfrescante nel pomeriggio, che aiuta a preservare la freschezza degli aromi e l'acidità delle uve.

Storia





L'azienda fu fondata nel 1876 da due fratelli, Frederick e Jacob Beringer, che si trasferirono nella Napa Valley dalla Germania dopo aver sentito che la regione era particolarmente adatta alla coltivazione della vite.

